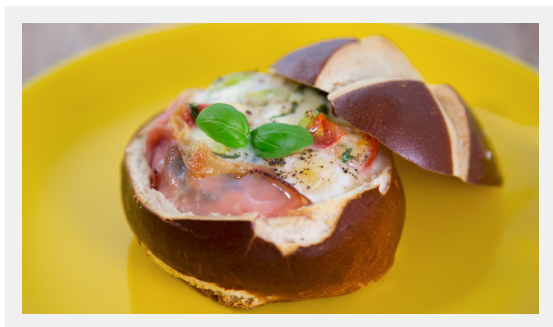




Gefüllte Frühstücksbrötchen mit Ei und Schinken



Zutaten

Menge

4	Laugenbrötchen
5	Kirschtomaten
1	Frühlingszwiebel
1	Mozzarella
1 Handvoll	Basilikumblätter
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gerieben
4 EL	Frischkäse
4 Scheiben	roher Schinken
4	Eier, Größe M

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Min. + 20 Min. Backzeit

pro Portion: 2347 kJ, 561 kcal, 57,6 g Kohlenhydrate, 31,5 g Eiweiß, 22,4 g Fett, 3,02 mg Cholesterin, 3,14 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

schnell

Zubereitung

Ostern ohne Eier zum Frühstück ist einfach unvorstellbar! Um aber ein bisschen Abwechslung an deinen Frühstückstisch zu bringen, füllen wir ein leckeres Laugenbrötchen mit dem klassischen Osterei. Zusätzlich kommen noch etwas Schinken, Tomate und Mozzarella in das Brötchen und fertig ist das perfekte Rezept für deinen Osterbrunch. So easy geht's:

Step 1:

Zuerst heizt du den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vor. Dann schneidest du von den Brötchen einen Deckel ab und hohlst die Brötchen von innen vorsichtig aus.

Step 2:

Die Tomaten in kleine Würfel schneiden, die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden, den Mozzarella abtropfen lassen und fein würfeln. Das Basilikum fein hacken. Alles vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Step 3:

Nun das Brötchen von innen mit Frischkäse bestreichen und jeweils eine Scheibe Schinken hinein legen, sodass die Ränder ein wenig heraus schauen.

Step 4:

Nun jeweils ein Ei hineinschlagen und mit der Käsemischung bestreuen. Dann die Brötchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und 20 Minuten backen. Die letzten fünf Minuten kannst du die Deckel zum Knusprigwerden mit auf das Blech geben.